

令和6年度秋献立 【中高食2】



小鉢	焼き湿地と春菊ポン酢 きのこ 食菊 糸賀喜 小松菜 北寄貝
造り	鮪 紋甲烏賊 真鯛 あしらい一式 山葵 秋鮭とうふ汁
吸物	手毬麩 三つ葉
陶板	信州山麓牛の甘辛焼き キャベツ もやし 舞茸 エリンギ茸 しめじ 茄子 赤パプリカ 甘辛たれ
蓋物	里芋きのこ饅頭 紅葉麩 蟹身あん 黄食菊
天婦羅	ごま豆腐揚げ出し しし唐 大根 生姜 天つゆ
洋皿	豚ヒレトマト煮 かぶ ブロッコリー
食事	山梨県武川産コシヒカリ
香の物	くら漬け かぶ漬け ぬか人参
デザート	ピスタチオ抹茶プリン